INSTRUCTION
SUR LA CULTURE
DU PAVOT SIMPLE,

IMPROPREMENT APPELLÉ

ŒILLET OU ŒILLETTE, OU OLIETTE,

Et sur les avantages de sa graine pour faire de l'huile.

Publiée par la Commission d'Agriculture et des Arts.

L'HUILE de pavot est blonde, belle et d'une saveur douce et agréable ; c'est une des meilleures de toutes celles qu'on tire des graines. Elle est très-propre à assaisonner ou préparer les alimens cuits ou

cruds ; bien faite et conservée en lieu frais, sans l'agiter, elle peut se garder au moins autant que l'huile d'olive, sans contracter de rancidité. Cependant, si l'on désire de trouver en elle le léger goût de noisette qu'elle a plus sensiblement dans sa nouveauté, il faut conserver sainement les semences et en faire tirer l'huile deux ou trois fois par an, suivant le besoin qu'on en a. On doit éviter de la transporter dans les tems chauds ; il faut la tirer à clair avant de la déplacer.

On a répandu, à différentes époques, notamment après 1709 et vers 1773, que cette huile avoit la qualité narcotique qu'on trouve dans la plante qui la produit ; elle fut déprisée ; on en défendit même l'usage, qu'on quitta et reprit ensuite, pour les alimens. Enfin, des expériences faites par d'habiles chymistes prouvèrent authentiquement qu'elle n'avoit aucune qualité malfaisante. On s'assura que la graine, seule partie qui donne de l'huile, ne contenoit pas le suc répandu dans le reste de la plante, qui est l'opium.

Au surplus, la forte constitution de nos concitoyens des départemens du nord de la République, ainsi que des Flamands et des Allemands, la longue carrière qu'ils parcourent, quoiqu'ils fassent un usage à peu-près exclusif de cette huile ; les dragées qu'on fait avec cette graine, les gâteaux qui en sont composés en grande partie, et dont les Juifs font un usage journalier ; le marc de cette huile, qui nourrit les vaches, les porcs et les oiseaux ; tout, enfin, nous prouve que son usage est très-avantageux, au lieu d'être malfaisant.



Nous invitons donc à cette culture, avec d'autant plus de raison, que, dans les bons terrains, elle peut se faire sur les jachères, sans nuire à la production des grains. Les façons nécessaires à cette culture disposent même ces terrains à une nouvelle production.

Culture du pavot; terrain qui lui est propre.

La semence du pavot est très-fine; elle doit être peu enterrée, et il lui faut une terre parfaitement ameublie.

La racine de la plante est pivotante; conséquemment elle tire moins de la surface de la terre, et on peut lui faire succéder des plantes traçantes : mais elle exige un sol profond, d'un pied au moins de terre végétale.

Le pavot est d'un prompt accroissement; il a besoin d'engrais consommés et d'humidité. Aussi réussit-il rarement lorsqu'il n'est semé qu'au printems, parce qu'alors ses racines ne sont pas assez profondes pour se défendre des sécheresses assez ordinaires en cette saison.

Préparation du terrain.

Immédiatement après la récolte, on brûle le chaume sur les terrains qu'on destine à recevoir le pavot. Cette opération qui présente un bien foible avantage dans le produit de la cendre, est cependant utile, en ce qu'elle facilite les labours et les hersages.

Il faut au moins deux labours donnés dans des directions différentes, afin de mieux diviser la terre. On

les fera à quatre décades environ de distance. Dans cet intervalle, on passera deux fois la herse, on roulera et on brisera même les mottes, si cette opération paroît nécessaire.

Quelques jours après la second labour, on passera de nouveau la herse, et à différentes reprises, jusqu'à ce que le terrain soit parfaitement ameubli. Si le semis étoit retardé par une cause quelconque, un hersage le précéderoit. Il est à propos de faire le dernier avec un fagot d'épines.

Du semis et des façons qui le suivent.

Dans le nord de la République et dans les parties tempérées, on sème en Vendémiaire, en Brumaire et jusqu'en Frimaire, si le tems est favorable. On le peut même en Pluviôse et en Ventôse; mais dans les climats chauds, il faut absolument semer avant l'hiver.

Pour répandre également et clair ces semences très-fines, on les sème à trois doigts et on jette sa pincée le plus loin possible. Un semeur qui n'auroit pas l'habitude de confier à la terre ces sortes de graines, pourroit mêler celle de pavot avec un volume quadruple de terre sablonneuse tamisée et sèche, de sable fin ou de sciure de bois, en proportionnant ce qu'il jette de manière à couvrir également toute la surface du terrain. Il suffira de passer ensuite le rouleau, ou le dos de la herse, si le premier instrument manquoit.

Trois livres de graine sont plus que suffisantes pour l'arpent de 900 toises; mais on n'est pas certain de la levée de la totalité. D'ailleurs, la cloporte en

détruit quelquefois en hiver, et il est facile d'éclaircir, si ces plants étoient trop drus.

Lorsqu'ils sont bien développés, on donne un léger binage. A la fin de l'hiver, on donne une bonne façon à la binette, et on éclaircit s'il y a lieu, de sorte qu'il reste au moins un pied d'intervalle entre chaque plante. Lorsque les tiges commencent à monter, on donne une troisième et dernière façon.

De la récolte.

La maturité des graines s'apperçoit aisément par la couleur blonde, jaunâtre que prennent les tiges et les têtes de pavot, ainsi que par les ouvertures qui se forment au-dessous de la couronne.

On les récolte de deux manières. Selon la première méthode, on coupe toutes les têtes qu'on a l'attention de ne point incliner en les coupant, afin que la semence ne se perde pas; on les emporte dans des sacs, et on les étend, pendant quelques jours, sur des toiles, pour les faire sécher, s'il est nécessaire. La seconde consiste à emporter des draps au champ, en proportion du nombre d'ouvriers et de la récolte qui doit se faire; on place ces draps près des pavots, on les incline, on secoue leur tête sur ces draps, pour obtenir les graines qui sortent le plus facilement; on met ensuite ces graines dans un sac, quand on en a une certaine quantité. Un ou plusieurs ouvriers arrachent les plantes au fur et mesure qu'on les a secouées; ils les tiennent toujours droites, afin de ne pas perdre de graines; ils les posent par faisceaux, sans les incliner. Pour les soutenir plus facilement, on place ho-

risontalement et à hauteur convenable un bâton attaché à deux piquets.

On les laisse sécher pendant deux ou trois jours, on les égraine sur des draps, et on emporte la semence qui doit être conservée en lieu sec, mais sans feu.

On peut chauffer le four avec les tiges et les racines des pavots, sinon on les brûle sur place et la cendre sert d'engrais.

Cette graine est facile à nettoyer au crible ou au van ; on ne doit y laisser aucune autre partie de la plante.

De l'Imprimerie de la FEUILLE DU CULTIVATEUR,
rue des Fossés-Victor, n°. 12.